

Сентиментальное путешествие

О РЕСТОРАНАХ GUSTO И RUBINSTAIN
рассказывает АНАСТАСИЯ ВРОНСКАЯ



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ/КОММЕРСАНТЪ



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ/КОММЕРСАНТЪ

Достоверная гастрономия

Закрывшийся на летние каникулы SimpleBar на Дегтярной улице открылся в октябре в виде ресторана Gusto. SimpleBar по сути был винотекой с достойной итальянской едой. Сама винотека осталась на месте: бутылки с кьянти и кальвадосом в деревянных ящиках на входе, эноматики с винами вдоль стен — тридцать шесть позиций в розлив, от «Савиньона» до «Сассикайи», и будет, видимо, еще больше. Грамотно срежиссированная камерность первого этажа осталась без изменений: те же полки с книгами-бокалами-пробками, рассеянный приглушенный свет. Пастельных тонов разноцветная мебель, полное отсутствие плазменных панелей, стол с традиционными закусками:

маринованные артишоки, разнокалиберные оливки, вяленые помидоры, миска с медом. На солидную подборку изданий, посвященных вину, по-прежнему заходят знатоки, они забираются под бархатные черные колпаки торшеров и сидят часами, штудировав преимущества английского дуба перед нержавеющей или разбираясь, из какого бокала следует пить бароло. Второй этаж, куда сажают с шести вечера, претерпел изменения: появились стеклянные четырехугольные колонны, кадки с цветами до потолка, белые скатерти в пол. Но самое интересное новшество коснулось кулинарной стороны: вместо шефа Габриэле Савини на кухне теперь командует Фабрицио Фатуччи.

Итальянская готовка растражирована

у нас как никакая другая — ризотто варят в каждом третьем общепите, минестроне подают в каждом втором, а салат цезарь, пожалуй, не встретишь разве что в чайхане. Господин Мнацаканов, возглавляющий ресторанный группу «Пробка», в кухонные начальники предпочитает брать иностранцев. Прошлый шеф Савини любил завернуть что-нибудь эдакое — чего стоил один томатный суп с осьминогом. Нынешний шеф Фатуччи, благодушный великан с блестящими глазами, говорит, что делает простую кухню — и когда дает мастер-классы в московской «Академии вкуса», и когда орудует в Gusto (что по-итальянски тоже означает «вкус»). Объясняет, что все просто до изумления. Баклажанную лазанью (410 руб.) готовит ровно так,

**СРЕЖИССИРОВАННАЯ
КАМЕРНОСТЬ**
(ПЕРВОГО ЭТАЖА
ОСТАЛАСЬ
БЕЗ ИЗМЕНЕНИЙ)